ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ

Basics of gastronomy

Ступінь освіти, для якого пропонується	Бакалавр
З якого курсу бажано опановувати	1
Обсяг дисципліни (годин / ECTS)	135/4,5
Тижневе навантаження	4 години
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни	Вибіркова

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я та по батькові	Аштаєв Олександр Сергійович
Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання	Спеціаліст І категорії
Науковий ступінь, вчене звання	-
Циклова комісія	Харчових технологій та готельно-ресторанної справи
Профіль викладача	Google Scholar / ORCID / ResearchGate
Контактна інформація	o.ashtaiev@knute.edu.ua

Анотація

Дисципліна «Основи гастрономії» розроблена з метою вивчення студентами історії формування науки, головних понять щодо неї, характеристики класів гастрономічних продуктів та їх властивостей, особливостей кулінарних традицій та уподобань, набуття навичок щодо складання меню з врахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів з різних країн світу, а також вміння оформлювати, подавати страви у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні традиції.

Мета дисципліни

Сформувати у студентів цілісне уявлення про основи гастрономії, національні особливості харчування, режими харчування, різноманітні способи теплової обробки продуктів, етикет споживання та послідовності подачі страв.

Знайомство з основами гастрономії, дозволить слухачам курсу впевнено почуватися у загальноєвропейському культурному просторі, вільно орієнтуватися у спеціальній термінології, поглибити знання молекулярної гастрономії як кулінарного мистецтва, класифікацією, технологією, особливостями зберігання продукції, історичними аспектами розвитку, принципами та методами молекулярних технологій.

Формувати у студентів вміння аналізувати і застосувати фізико-хімічні закони при приготуванні страв і кулінарних виробів та використовувати новітні відкриття у різних наукових галузях для створення незвичайних рецептів.

У результаті вивчення дисципліни студент буде

знати:

– новітні досягнення науки і техніки в сфері ресторанних послуг;

– особливості етнічних кулінарних традицій та уподобань;

– ефективні способи управління технологічними процесами з метою отримання готової продукції високої якості з найменшими витратами сировини та продуктів;

– технології приготування основних страв, виробів та напоїв кухонь народів світу.

вміти:

– використовувати нормативні та правові акти, що регламентують професійну діяльність;

– вирішувати проблемні ситуації в процесі виконання функцій виробництва і обслуговування на підприємствах сервісу;

– здійснювати вибір необхідних методів і засобів процесів гастрономії, брати участь в організації контактної зони обслуговування споживачів, формуванні клієнтурних відносин, розробці елементів оптимізації сервісної діяльності;

– виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;

– проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;

– вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;

– планувати та виконувати наукові розробки з вдосконаленням та розроблення нових технологій продукції ресторанного господарства.

Передумови вивчення дисципліни

Знання основ гостинності

Програма дисципліни

Тема 1. Теоретичні основи гастрономії

Гастрономічна культура та її місце в суспільному житті. Історія формування науки, основні поняття щодо неї. Еволюція гастрономії в Україні. Функції гастрономічної культури. Базові поняття гастрономії. Технологічний процес приготування страв, характеристика методів обробці продуктів (первині, теплові та допоміжні). Сутність і показники якості та безпеки харчових продуктів, їх характеристика. Гігієнічні нормативи. Документи «харчового» законодавства.

Тема 2. Класифікація та характеристика категорій гастрономічних товарів

Загальна класифікація гастрономічних товарів. Основні поняття. Виробнича класифікація, її види та характеристика. Кодування товарів. Методи аналізу показників якості продуктів. Зберігання продовольчих товарів - один з етапів їх життєвого циклу. Процеси, які зазнають продукти при зберіганні. Характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів. Характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції та грибів. Характеристика смакових товарів. Прянощі та приправи. Характеристика молока та молочних продуктів. Характеристика товарної групи м'ясо та м'ясопродукти. Характеристика товарної групи риба та рибні товари. Характеристика харчових жирів, яєць і яєчних товарів та харчових добавок.

Тема 3. Гастрономія та національні кухні народів світу

Характеристика поняття – етнографічний підхід до кулінарної спадщини нації. Основні фактори національної кухні. Вплив звичаїв традицій різних народів на розмаїття людських смаків. Вплив на специфічні особливості національних кухонь географічного положення країни, клімату, економічних умов. Вплив віросповідання народу. Особливості національних кухонь народів країн Європи. Феномен української гастрономії – взаємовпливи та регіональні традиції. Особливості національних кухонь народів країн Австралії, Нової Зеландії та Африки. Особливості національних кухонь народів країн Америки. Особливості національних кухонь народів країн Ближнього Сходу та Азії.

Тема 4. Гастрономічний туризм

Історія виникнення гастрономічного туризму. Сутність гастрономічного туризму та фактори, які впливають на його розвиток. Види та класифікація гастрономічних турів.

Тема 5. Молекулярна гастрономія

Молекулярні технології. Зв'язок молекулярної гастрономії з іншими дисциплінами. Історичні аспекти розвитку та формування молекулярної гастрономії. Основні напрями, завдання та принципи молекулярних технологій продукції ресторанного господарства. Методи молекулярних технологій. Бульбашки за допомогою повітряного насосу. Метод желатинової фільтрації. Спагеті з агар-агару. Отримання порошку з рідин з високим вмістом жиру. Croquanter техніка приготування хрустких листків із фруктів та овочів. Карбонізовані шипучі фрукти. Диспергування аромату «парами» сухого льоду.

Особливості та політики дисципліни

Навчання організовано на Порталі навчальних ресурсів Коледжу. Обов'язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв'язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.

Передбачається обов'язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації

у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Форми та методи оцінювання

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.

Види завдань: 1) опрацювання лекційного матеріалу; 2) практичні завдання; 3) поточне тестування.

Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Рекомендовані джерела інформації

1. Спеціалізований туризм : навчальний посібник / Богатирьова, Г.А. та ін. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. туризму та країнознавства. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 173 с.

2. Товарознавство. Продовольчі товари : навчальний посібник /Бровко О. Г. та ін. Донецьк : ДонНУЕТ, 2008. 619 с.

3. Кухні народів світу : курс лекцій / укладач Г.Й. Островська. Тернопіль, 2018. 162 с.

4. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві : Конспект лекцій. Київ : НУХТ, 2014. 93 с.

5. Слащева А. В. Етнічні кухні : навчальний посібник Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

6. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підручник. Київ : Грамота, 2020. 280 с.